

Gaztañaga sagardotegia, XV. Gipuzkoako Sagardo Lehiaketako lehen sariaren irabazlea.

📅 Eka 29, 2016 🌐 Sailkatu gabea 💬 0 comments



El día 4 de junio, en los locales de la Gastronomika de Donosti, se celebró la final del Campeonato de Sidra Natural de Gipuzkoa, XV edición del Premio Diputación Foral de Gipuzkoa.

La Sidrería Gaztañaga con 74 puntos, ha sido en esta ocasión la Txapelduna, siendo acompañada en el pódium por

la Sidrería Altzueta, segunda clasificada, y según opina Jose Luis Mokoroa, presidente de la sociedad gastronómica, habrá que inventar un premio a la regularidad pues es la cuarta vez consecutiva que queda en esta posición. En tercera posición quedo la Sidrería Aburuza.

Gaztañaga, fundada en 1990 por Jose Angel Gaztanaga, actual lagarero, apostó desde sus inicios por lograr con medios materiales de última generación, un caldo con sabor propio y original. Según el etxeko nagusia, la sagardoa es para disfrutar ante todo.

El lema de la bodega es “Edan eta goza Gaztañaga sagardoa”.

Los numerosos premios obtenidos por la marca de Andoain a lo largo de estos 26 años demuestran el acierto de la visión de Jose Ángel.

El caldo ganador que hemos probado justo en el momento de su embotellado, el pasado jueves 23 de Junio, era realmente agradable:

- A la vista presenta un bonito color verde amarillo pajizo, con vaso espectacular de fino granillo blanco.
- Más bien discreto en nariz.
- Si presente en boca por unos taninos secos y elegantes, sabores francos cítricos y a fruta blanca.

La casa Gaztañaga está también amparada por la marca colectiva GORENAK, cuyo cuaderno de cargas es exigente y aplicado a raja tabla, garantiza que el producto vendido con el sello “Gorenak” cumple con los requisitos legales, en especial la acidez volátil inferior a 2,2 g/litro. También antes de su comercialización tiene que haber obtenido un mínimo de 53 puntos por el jurado profesional del laboratorio de Fraisoro llamado “panel de cata”.

El enólogo en el cual confía Jose Ángel, Isaac, se basa muchísimo en el análisis de la materia prima, la manzana, antes de tomar decisiones para el proceso de fermentación. Una mejora visible se obtuvo claramente basándose en el feed back transmitido por el análisis sensorial de los lotes sometidos al panel de cata de Fraisoro.

El embotellado también es vital según Jose Ángel, cualquier parada prolongada en el mismo significa una degradación irrecuperable del producto que descorchara el consumidor final.

El embotellado es una carrera contra reloj, la maquinaria y el equipo de apoyo tienen que estar perfectamente preparados.

Iniciando en el 1990 con 60 000 litros, la bodega Gaztañaga es ahora capaz de vender más de 170 000 litros. Forma parte del 30% de las sidrerías de producción abiertas al txotx todo el año.

Edan eta goza Gaztañaga sagardoa

—

Egilea: Sagardoaren Lurralde

Iturria: Boletín Sagardoaren Lurralde nº43

Bilatzailea

<input type="text"/>	Bilatu
----------------------	--------

Kategoriak

Agenda

Argitalpenak

Azokak

Berriak

Ekitaldiak

Erakusketak

Esperientziak

Formazioa

Gastronomia

Historia

Kultura

Lehiaketak

Museoak

Sagardoa

Sagardotegiak

Sagarra

Sagastia

Turismoa

Artxiboak

Hautatu hilabetea

ZATOZ ETA GOZATU

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**

el territorio de la uva

Kale Nagusia, 48

20115

Astigarraga

Gipuzkoa

LAGUNTZA BEHAR DUZU?

📞 943 550 575

JARRAI IEZAGUZU...



Privacidad - Condiciones

ESPERIENTZIAK

Zure plana erreserbatu

Neurrira egindako esperientziak

Hautatutako ibilbideak

Beste proposamenak hemendik gertu

Nola mugitu

Non lo egin

Gidak eta informazio praktikoa

SAGARDOTEGIAK

Sagardotegia erreserbatu

Sagardotegia aukeratu

Garraioa sagardotegietara

Sagardotegiaz gozatzeko gomendioak

SAGARDOETXEA

Sagardoetxea – museoa

Erakusketa eta bisita guneak

Bisita motak

Nola iritsi eta sarbideak

Tarifak eta ordutegiak

Bisita erreserbatu

Bisita birtuala

Dokumentazio Zentroa

SAGARDO FORUM

Informazio orokorra

Argazkiak

Hitzaldiak

AGENDA

BLOGA

HEDAPENA

Boletina

Buletinera harpidetza

Sare sozialak



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



© 2019 Sagardun Partzuergo publiko-pribatua
LEGEZKO INFORMAZIOA

[NOR GARA](#)

[PROIEKTUAK](#)

[AKORDIOAK](#)

[KONTRATATZAILEAREN PROFILA](#)